

# Tagliatelle al caffè

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle

---



Una ricetta semplice ma gustosa e originale: le tagliatelle di pasta fresca al caffè. [MORE]

## **Ingredienti:**

250-300 gr di farina bianca  
2 uova medie  
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva  
2 tazzine di caffè  
50gr di burro  
sale grosso  
250 ml di panna da cucina

## **Procedimento:**

Su una spianatoia versare la farina a fontana fino a formare un monte, praticare un foro al centro e versarci le uova, l'olio e il caffè tiepido. Iniziare a sbattere gli ingredienti fino ad ottenere un impasto elastico. Formata la pagnottina lasciarla riposare per almeno 15 minuti, in modo da farle assorbire il colore del caffè.

Stendere con il mattarello la pasta e di volta in volta arrotolarla su se stessa 3-4 giri per poter ricavare, aiutandosi con un bel coltello da cucina, delle tagliatelle di circa mezzo centimetro di spessore. Nel mentre che le lasciamo asciugare sciogliamo in un tegamino il burro con la panna, facendola addensare, saliamo e pepiamo. Cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con

la panna. Potete guarnire, a seconda dei gusti con erba cipollina.

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)  
<https://www.infooggi.it/articolo/tagliatelle-al-caffe/95642>

